

弘光科技大學-弘學苑

麵包專修班

可頌麵包手桿千層專修班 2019 年 3 月 10 至 11 日 09:00~依進度調整	極致軟歐包專修班 2019 年 3 月 12 日 09:00~18:00
Chef 特別為台灣朋友教學 8 款不同難度的千層製作技巧及秘訣--丹麥水果籃、魚紋德國香腸可頌、菠蘿金沙可頌、雙色巧克力可頌、巧克力馬芬可頌、繽紛豆豆皇冠、經典千層酥、蝴蝶酥、【台灣限定加碼】可頌百匯，其中多樣為 2018 年安佳盃的比賽產品! ■ 本課程將於兩天內帶您進入千層麵糰的專業領域，為方便沒有壓麵機的烘友，特別設計整整兩天的手桿練習，迅速累積手桿的經驗值，製作出美味又專業的可頌麵包及千層酥。帶您進入千層麵糰的專業領域! ■ 由老師統一製作麵糰及發酵，同學們手桿整型! <u>課程進行方視學生手桿進度微調整!</u>	3 種不同酵種的軟歐包，能置放 3 日仍保持口感濕潤，深受亞洲市場歡迎。 ■ 紅酒綜合莓果麵包-老麵種加液種，豐富的果乾和堅果，以及紅酒的丹寧風味，揉合成滋味豐富的健康麵包，是市場上最受歡迎的軟歐包類型。 ■ 皇冠奶油麵包-老麵種，重奶油，奶油含量高的麵包口感格外柔軟，卻發酵不易，需要特別注意製作，理論和實際您將一次學到。 ■ 斑斕木乃伊-老麵種加湯種，斑斕葉就是香蘭葉，本身帶著淡淡的芋頭清香，在東南亞是隨處可見的植物，子杰師傅將運用在地的香蘭葉，製作屬於東南亞特色風情的軟歐包，想學習異國麵包的同學，不可錯過這款特色麵包，您也可以運用相同概念，製作出屬於台灣風情的特色麵包。 ■ 老師統一打麵糰及發酵，學生操作整形。
費用 15,000 元【早鳥優惠 13,000 元 】	費用 7,500 元【早鳥優惠 6,500 元 】

■ Tan Chee Kit 陳子杰老師

為馬來西亞檳城 Grain Loaf Bakery 行政主廚。榮獲 Anchor Food Professionals Pastry & Culinary Challenge 2018 (安佳盃)冠軍，在東南亞和香港擁有大量粉絲和學生，為烘焙界廣為人知的**酥皮達人**。富有愛心 Chef 本次將捐贈部分所得幫助弱勢學生順利完成學業!

- 參加對象：給想深入精進烘焙技巧的專業師傅進修及一般民眾，參加者須有基礎烘焙知識。
- **結訓發給弘光科技大學證書。**
- 課程地點：台中市南屯區大墩十二街 292 號 3 樓(弘學苑)
- 繳費方式：含講義、每日午餐、茶水

(1) 於 108 年 02 月 20 日前完成報名繳費享早鳥優惠。

(2) 因名額有限，以完成繳款時間為順序，每班僅 20 名，額滿為止。

(3) 匯款帳號：台新國際商業銀行 812 建北分行/帳號 2068-10-0008928-5/戶名：弘光科技大學。

(4) 匯款後請來電 04-23268880 或加入 Line<@hk292>，提供匯款銀行及後 5 碼以利確認。

(5) 課程中無法攝影，可於限定畫面拍照，不可用於商業用途。

- 特約飯店-美之旅飯店(04-23024330)，訂房請說明為弘學苑之學員

弘光科技大學-弘學苑

課程報名表

課程名稱	☐ 2019 年 3 月 10-11 日 可頌麵包手桿千層專修班 ☐ 2019 年 3 月 12 日 極致軟歐包專修班		
中文姓名		護照英文姓名 (證書用)	
性 別	☐ 男 ☐ 女	生 日	年 月 日
通訊地址			
服務機構		職 稱	
連絡電話	手機： 電話：		
飲食	☐ 葷 ☐ 素		
收據抬頭	☐ 本人姓名 ☐ 公司名稱：		
本人已詳閱簡章後填寫本表，同意貴單位於相關法令規範內及學員資料保密措施下，得將本人於貴單位辦理專業業務之需要，為宣傳推廣、行銷或提供業務服務及課程訊息等目的進行蒐集、交互運用、電腦處理及傳遞或使用本人之個人資料。依據教育部專科以上推廣教育實施辦法及本校推廣教育實施辦法訂定，一經開課，標準如下： - 報名課程若因故未能開班，將全額無息退還已繳交費用。 - 因故無法上課者，請於開班前三天(不含開課當天)，辦理退費，並適用以下退費辦法： - 於開班上課前辦理退費(不含開班當天)，退還已繳費用 90%。 - 自開班上課之日起算，未超過 1/3 日時申請退費，退還已繳費用 50%。 - 開班上課時數已超過總課程 1/3 日時，不予退還。 - 信用卡退費者只限刷卡當天結帳前刷退，其餘統一以「匯款」形式退回至原刷卡者本人之帳戶。 - 退款行政作業時間約為一至一個半月。			
同意簽名處：_____			
本人係由下列管道知悉本課程： ☐ 招牌廣告 ☐ 網路廣告 ☐ 親友告知 ☐ 自己來電詢問得知 ☐ 其他_____			

(以下欄位由弘學苑承辦人員填寫)

☐ 現金 ☐ 匯款			
收據號碼	推字第	號	承辦人蓋章
總計金額	NT\$		收費日期
退款日期			退款金額